



KINDER BUENO BROWNIES

kinder
bueno

Vrijeme pripreme:

1 sat i 30 minuta

Popularni klasik u novoj verziji - s čokoladnom kremom i ukusnim Kinder Bueno® komadićima.

SASTOJCI

- 200 g kuverture od tamne/ gorke čokolade
- 100 g kuverture od mliječne čokolade
- 150 g maslaca
- 150 g smeđeg šećera
- 3 žlice sirupa od lješnjaka
- 4 jaja
- 70 g brašna
- 1/2 žličice sode bikarbone
- 100 g nasjeckanih lješnjaka
- 200 ml vrhnja
- 3 žlice slatkog kakaa u prahu
- 6 Kinder Bueno® pakiranja

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **24**
Dobivena gramaža po porciji: **58 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **242 kcal**

UPUTE:

1.

Za smjesu rastopite kuverture s maslacem na vrućoj vodenoj kupelji.

2.

Umiješajte šećer i sirup te ohladite smjesu oko 10 minuta.

3.

Umiješajte jaja u smjesu jedno po jedno. Zatim pomiješajte brašno sa sodom bikarbonom, kratko promiješajte i dodajte lješnjake.

4.

Zagrijte pećnicu na 180 ° C (s ventilacijom, 160 ° C). Stavite tijesto u posudu za pečenje (približno 20 × 30 cm) obloženu papirom za pečenje i pecite u pećnici 20-25 minuta. Ostavite da se tijesto za brownie ohladi.

5.

Kremu od vrhnja umutite u čvrst snijeg i pomiješajte s kakaom u prahu.

6.

Brownie premažite kremom i narežite na komade. Na kraju, usitnite Kinder Bueno® prutiće na komade i njima ukasite brownie.